

# Côté Traiteur

Foie gras à la coupe	170€/kg	Poulet aux morilles	13€/part
Pâté Richelieu	45€/kg	Assortiment de Toasts	1,70€/toasts
Feuilleté Jambon Jambon - Champignons - Béchamel (à commander avant le 15/12/2018)	7€/part	Jambon, Chèvre, Asperges, Saucisson, Saumon, Foie gras	
Feuilleté Ris de Veau - Morilles (à commander avant le 15/12/2018)	8,5€/part	Assortiment Salés Apéritifs	60€/kg
Coquille Saint-Jacques Saint-Jacques - Crème - Champignons	11€/part	Saucisses, Olives, Poivrons, Pruneaux farcis, Feuilleté Jambon, Escargot, Quiches Jambon, Oignons, Chèvre & Epinard	

**Noël**, commande jusqu'au 15/12 | **Nouvel an**, commande jusqu'au 26/12

Afin de limiter votre temps d'attente, une personne sera présente et délivrera les commandes déjà payées les :

**24/12 de 14h00 à 18h00 | 25/12 de 10h00 à 12h00 | 31/12 de 14h00 à 18h00**

## Nos spécialités gourmandes

Assortiments de Chocolats fins

Kroc télé

Pâtes de fruits

Grézélons de Villerest

Griottes

Truffes

Nougats

Marrons glacés

Orangettes

Papillotes

Tranches d'orange confites  
semi-enrobées de chocolat

Amandes chocolatées

Clémentine chocolatée

Les barres  
gourmandes

Les calendriers  
de l'aveit

Croustibilles

Sapins  
en chocolat



NOËL 2018

# DOMINIQUE PILATI

[www.pilati.fr](http://www.pilati.fr) |  [patisseriepilati](https://www.facebook.com/patisseriepilati)



15, avenue de Paris  
42300 ROANNE

**04 77 71 26 40**

**NOUVEAUTÉ !**  
Bûche sans gluten



# Tarifs de nos bûches aux fruits et au chocolat

4 personnes - 23 €    6 personnes - 34,50 €    8 personnes - 46 €

## Nos bûches aux fruits

**Campagnarde** : Biscuit cuillère, Mousse de poire avec dès de poires et pêches, Coulis de framboises

**Ardéchoise** : Sans gluten - Sablé châtaigne, biscuit châtaigne, crémeux mandarine, compoté de mandarine, chantilly marron ..... (+0,50€/part)

**Genevoise** : Génoise, Crème Mousseline, Ananas, Fraîse, Dessus chantilly

## Nos bûches au chocolat

**Trois Princesses** : Mousse chocolat noir, Lait et ivoire avec son biscuit au chocolat

**Croquantine** : Praliné feuilletine et sa mousse chocolat noir, Biscuit aux amandes

**Diablotine** : Mousse chocolat au lait, Crème brûlée vanille, Biscuit chocolat, Nougatine chocolatée

**Bûches traditionnelles** : Biscuit roulé, Crème Pâtissière, Dessus crème au beurre, Parfums : Praliné, Vanille, Chocolat

**Epicéa** : Biscuit chocolat, mousse chocolat caramel, dès de poires caramélisés et son coulis d'abricot

## Nos bûches glacées uniquement en 6/8 personnes - 35 €

**Pêche de Vigne** : Fond de biscuit moelleux, Sorbet pêche de vigne, Parfait vanille, Caramel mou, Dessus meringué

**Chamonix** : Fond de biscuit, Glace vanille, Marrons macérés au Grand Marnier, Meringue et Chantilly

**Torpilleur** (*à commander avant le 15 Décembre*) : Coupelle de nougatine, Glace & Sorbet en fruits reconstitués

7,5€/part